

DOP, IGP, STG, prodotti della montagna e delle isole

## Cosa cambia con il pacchetto qualità?



Cristina La Corte\*

Il Regolamento 1151/2012 (pubblicato sulla G.U.U.E. 14.12.2012) noto come “pacchetto qualità”, abroga e sostituisce i regolamenti 509/2006 (relativo alle specialità tradizionali garantite) e 510/2006 (relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine), al fine di rispondere alla sempre più crescente domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolar modo quelle connesse all'origine geografica. Il provvedimento istituisce regimi di qualità per l'identificazione e la protezione di nomi e indicazioni che designano prodotti con caratteristiche o proprietà che conferiscono loro un valore aggiunto, a motivo dei metodi di produzione o di trasformazione usati o del loro luogo di produzione o di commercializzazione. Presupposto su cui poggia la novellata disciplina è che i produttori debbano poter comunicare agli acquirenti le caratteristiche di tali alimenti in condizioni di concorrenza leale e, pertanto, sotto l'egida di una regolamentazione uniforme.

Semplificazione e snellimento delle procedure burocratiche per ottenere i marchi di riconoscimento UE per i prodotti agricoli, nonché rafforzamento del ruolo dei produttori (in Italia i Consorzi) sono gli ulteriori principi ispiratori della nuova politica della qualità.

Tra le novità di rilievo rispetto alla abrogata disciplina si segnalano in particolare i punti seguenti.

### PROTEZIONE EX OFFICIO

Non è più necessaria una denuncia di parte affinché si attivi il processo di protezione su un prodotto riconosciuto a livello comunitario. All'art. 13 del Regolamento è esplicitamente enunciato il principio in virtù del quale gli Stati membri sono tenuti ad adottare le misure necessarie per la tutela delle indicazioni geografiche designando le autorità a tal fine responsabili. Da ciò discende che tutti gli Stati membri saranno tenuti a contrastare altresì le contraffazioni dei prodotti tutelati con indicazione geografica di un altro paese. A tal proposito si ricorderà il noto caso “Parmesan”, commercializzato anche in altri Paesi europei sebbene palesemente ed illegittimamente evocativo della DOP Parmigiano Reggiano.

Le autorità designate devono offrire adeguate garanzie di obiettività ed imparzialità. La protezione prevista dall'art. 13 è stata estesa anche alle DOP/IGP utilizzate come ingredienti di prodotti composti, elaborati o trasformati.

### NOVITÀ IN MATERIA DI STG (SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE)

È stato osservato come l'attuale regime delle STG non sia stato sfruttato appieno, anche alla luce del numero esiguo delle registrazioni in Italia dove, si ricorda, sono state registrate due sole STG (pizza napoletana e mozzarella). Al fine di migliorare le disposizioni normative in materia, una delle più rilevanti innovazioni apportate dal Regolamento in esame consiste nel venir meno della possibilità di registrare una STG senza riserva del nome.

Parallelamente è previsto un iter più snello per prodotti che non hanno ottenuto la registrazione del nome attraverso l'introduzione di una procedura semplificata per la registrazione dei nomi delle STG registrate senza riserva.

Si segnala inoltre che i produttori che richiedono la registrazione di una Specialità Tradizionale Garantita dovranno dimostrare il radicamento sul mercato domestico da almeno 30 anni (invece dei 25 anni sinora previsti). Altra importante novità è che il nuovo regime STG tutelerà non solo i metodi di produzione tradizionali, ma anche le ricette.

In via transitoria, i nomi registrati secondo le prescrizioni dell'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 509/2006 (registrati senza riserva del nome) possono continuare ad utilizzare il logo STG alle condizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 509/2006 fino al 4 gennaio 2023.

### ETICHETTATURA

Per i nomi registrati a livello europeo è stato ritenuto opportuno rendere obbligatorio l'utilizzo dei simboli dell'Unione associati a tali prodotti allo scopo di agevolare l'identificazione sul mercato e facilitare i controlli.

Il nome registrato del prodotto deve figurare nello stesso campo visivo. Le indicazioni «denominazione di



origine protetta» o «indicazione geografica protetta» o le corrispondenti abbreviazioni «DOP» o «IGP» restano invece facoltative e possono, pertanto, figurare nell'etichettatura.

L'art. 12 del regolamento prevede inoltre che possano figurare in etichetta sia rappresentazioni grafiche della zona d'origine, sia testi o simboli che si riferiscono allo Stato membro e/o alle regioni all'interno delle quali è situata la zona di produzione delle DOP/IGP. Congiuntamente alle denominazioni di origine protette e alle indicazioni geografiche protette possono essere inoltre utilizzati marchi collettivi geografici.

### UTILIZZO INGREDIENTI DOP/IGP IN PRODOTTI COMPOSTI

Nei considerando al Regolamento il legislatore comunitario indica l'opportunità di tener conto degli «Orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari ottenuti da ingredienti a denominazione di origine protetta (DOP) e a indicazione geografica protetta (IGP)» elaborati dalla Commissione sebbene si tratti di interpretazione non giuridicamente vincolante.

In detti orientamenti la Commissione ribadisce che una denominazione registrata come DOP o IGP può essere legittimamente indicata nell'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare composto che la contiene.

Nel caso in cui la DOP o IGP incorporata voglia essere menzionata all'interno, o in prossimità, della denominazione di vendita del prodotto alimentare ovvero nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dello stesso è opportuno che siano soddisfatte le seguenti condizioni.

- Il prodotto alimentare composto non dovrebbe contenere nessun altro «ingrediente comparabile», e cioè nessun altro ingrediente che possa sostituire completamente o parzialmente l'ingrediente che beneficia di una DOP o IGP.
- L'ingrediente DOP/IGP dovrebbe essere utilizzato in quantità sufficiente per conferire una caratteristica essenziale al prodotto alimentare di cui trattasi. Tale quantità non può essere predeterminata a priori in quanto, a titolo d'esempio, una quantità minima di una spezia che beneficia di una DOP o di un'IGP potrebbe bastare per conferire una caratteristica essenziale al prodotto mentre, per contro, la stessa quantità di carne DOP/IGP non conferirebbe alcuna caratteristica essenziale.
- Infine, la percentuale d'incorporazione dell'ingrediente DOP/IGP dovrebbe essere indicata all'interno o in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti.

Per completezza si ricorda che, ex D.lvo 297/2004, per

potersi fregiare di tali menzioni è altresì necessaria l'autorizzazione del Consorzio di tutela della denominazione protetta riconosciuto o, in mancanza del provvedimento di riconoscimento del Consorzio, del Ministero delle politiche agricole e forestali.

E' comunque sempre necessario verificare che risulti chiaramente che il riconoscimento riguarda un ingrediente e non anche il prodotto finito che lo incorpora. In caso contrario sarebbe configurabile la fattispecie di sfruttamento indebito della reputazione della DOP o IGP e di inganno del consumatore.

### PRODOTTI DI MONTAGNA

Con il nuovo Regolamento trovano finalmente una disciplina specifica i c.d. prodotti di montagna. Le nuove misure prevedono l'introduzione della menzione facoltativa "Prodotto di montagna" che può essere utilizzata esclusivamente per indicare un prodotto ottenuto con materia prima e/o mangimi per animali provenienti essenzialmente da aree di montagna ed il cui processo di trasformazione avviene nelle aree di montagna come definite dal Reg. 1257/99.

Si ricorda che, il Regolamento citato individua le seguenti zone di montagna: "Le zone di montagna sono quelle caratterizzate da una notevole limitazione delle possibilità di utilizzazione delle terre e da un notevole aumento del costo del lavoro, dovuti:

- all'esistenza di condizioni climatiche molto difficili a causa dell'altitudine, che si traducono in un periodo vegetativo nettamente abbreviato,
- in zone di altitudine inferiore, all'esistenza nella maggior parte del territorio di forti pendii che rendono impossibile la meccanizzazione o richiedono l'impiego di materiale speciale assai oneroso, ovvero
- a una combinazione dei due fattori, quando lo svantaggio derivante da ciascuno di questi fattori presi separatamente è meno accentuato, ma la loro combinazione comporta uno svantaggio equivalente.

Le zone situate a nord del 62° parallelo e talune zone adiacenti sono assimilate alle zone di montagna".

### PRODOTTO DELLE ISOLE

A tal proposito si segnala infine che la Commissione si impegna a presentare, entro il 4 gennaio 2014, uno studio sulla possibilità di introdurre il nuovo termine facoltativo di qualità "prodotto dell'agricoltura delle isole" per gli alimenti con materia prima e lavorazione sostanziale per determinarne le caratteristiche provenienti dalle isole.



\*Studio Avvocato Gaetano Forte